

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS (PMA)
PRRO 6202 – “Apoyo a los bateyes”

Logística

Santo Domingo,
17 de abril del 2001

Condiciones del Almacén:

- Toda ONG es responsable del cuidado de los alimentos y deberá contar con un almacén adecuado con las siguientes características:
 - Techo en buen estado
 - Paredes limpias y lisas
 - Piso liso sin grietas
 - Puertas y ventanas que permitan buena ventilación
 - Canales - desagües limpios
 - Alrededores libres de hierbas y basuras

Equipos necesarios en Almacén:

- Los almacenes deberán de dotarse con un personal responsable capacitado en manejo y conservación de alimentos.
- El almacén deberá contar con las siguientes herramientas y equipos:
 - | Tarimas - Paletas
 - | Escobas y recogedores
 - | Recipientes para desperdicios
 - | Aguja e hilo para coser los sacos
 - | Balanzas
 - | Extintores

Inspección del almacén

- Inspeccionar el almacén buscando:
 - Goteras en el techo
 - Ventanas rotas
 - Puertas que encajen mal
 - Grietas en las paredes y suelo
 - Señales de presencia de ratas
 - Durante la inspección anote lo que encuentre, lugar y fecha de lo encontrado

Limpieza Almacén:

- Almacenes limpios y bien ordenados permiten evitar las plagas:
 - Tenga limpias las paredes y los laterales de las pilas

- Al final de cada día barrer el suelo y tirar las barreduras
- Al final de cada mes limpiar todo el almacén
- Si se han pulverizado con insecticida las paredes y el suelo, no cepille innecesariamente, ya que de este modo lo eliminaría.
- Limpiar completamente el almacén cuando esté vacío

Disposición de las Estibas

- Organice la distribución de los productos antes de recibirlos.
- En todos los almacenes hay que dejar espacio entre las estibas para que un obrero pueda trabajar alrededor.
- El espacio de acceso debe permitir cargar y descargar con facilidad.
- Los productos y embalajes diferentes y los que llegan en momentos diversos (existencias viejas y nuevas) deberán colocarse en pilas distintas.
- Mantenga los alimentos separados de otros artículos generales (herramientas, maquinaria, muebles).
- No almacene nunca productos químicos agrícolas y cemento en el mismo almacén que los alimentos.

(Cont.) Disposición de las Estibas

- Limpie el suelo antes de formar las estibas
- Prepare un plan de disposición de estibas (granos – cajas – latas)
- Coloque los soportes de madera (paletas) en posición adecuada
- Las paletas deben ser niveladas y sin clavos ni astillas
- Si no tiene paletas suficientes, utilice las que tenga para proteger los alimentos ensacados y los demás colocarlos sobre lonas
- Las estibas se formarán de manera que los embalajes puedan contarse con facilidad

(Cont.) Disposición de las Estibas

- La forma recomendable para colocar las estibas es entrelazando capas (sacos o cajas)
- La altura de la estiba de los sacos es un máximo de 20 sacos.
- La altura de la estiba de las cajas es un máximo de 10 cajas

Control periódico de los alimentos almacenados

- Se debe implementar un control periódico de los alimentos para evitar infestaciones y pérdidas de calidad.
 - El Encargado del almacén, debe de inspeccionar regularmente los alimentos almacenados, así como las instalaciones del almacén y sus alrededores, elaborando un informe.
 - Fumigaciones de alimentos con la SESPAS, deben de realizarse al detectarse algún foco de infestación, hacerse de inmediato a fin de evitar deterioro, anotándose en el anverso de la Tarjeta de Existencia la información correspondiente al tratamiento realizado.

Control de Existencias:

- El Encargado de almacén debe inspeccionar y contar con cuidado los alimentos que se descarga y entrega.
- El Encargado del almacén debe habilitar una tarjeta de existencias por cada alimento que ingrese en el almacén con la siguiente información:
 - Identificación del alimento (Embalaje y Peso)
 - No. de proyecto a que pertenece – PRRO 6202
 - Fecha de arribo al almacén
 - Movimiento de producto (salidas)

Cont. Control de Existencia:

- Informar semanalmente a la ONG el movimiento de alimentos.
- **Averías en empaques:**
 - Empaque de nuevo los sacos rotos,
 - Empaque de nuevo las cajas de cartón averiadas,
 - Coloque los paquetes reparados en pilas separadas, para expedirlos antes y
 - Si el espacio es limitado coloquelas sobre los paquetes en buen estado o sobre lonas y/o tarimas

Rotación de Existencias:

- *"Lo primero que entra es lo primero que sale"*, esta es una norma esencial del almacenamiento. La buena planificación de la disposición de las estibas facilita la aplicación de esta regla.

Manipulación:

- Maneje todos los paquetes con cuidado
- Emplee carretillas si las tiene
- Levante los sacos, no los arrastre
- No emplee ganchos, se derramarían los granos
- No cargue ni descargue bajo lluvia
- La humedad daña los sacos y las cajas. Los granos en sacos de yute se enmohecen con rapidez e incluso pueden germinar

Control periódico - Deterioro de alimentos:

- Si el Encargado del Almacén al realizar el control periódico descubre alimentos en mal estado debe:

- Aislar los alimentos, para evitar contaminar los demás almacenados. Notificar al PMA – FONDOPREI.
- Análisis de laboratorio, cuyo resultado indique que el alimento es apto únicamente para consumo animal o uso industrial. Notificar al PMA – FONDOPREI
- Para dar venta a los alimentos, debe contarse como mínimo con 3 ofertas, el dinero generado servirá para la compra de alimentos o para acondicionar el almacén. Notificar al PMA – FONDOPREI

Destrucción de alimentos:

- Si llegara a ser necesario el procedimiento es el siguiente :
 - Análisis de laboratorio, cuyo resultado indique que el alimento no es apto para ningún consumo.
 - La destrucción debe ser autorizada por el PMA - FONDOPREI con el aval de la Secretaría de Estado de Salud Pública (SESPAS).
 - La destrucción debe hacerse en presencia del PMA, FONDOPREI, Representante de la ONG y la SESPAS, siguiendo las normas sanitarias para evitar la contaminación del medio ambiente y debe de ir respaldado por un documento que lo confirme.